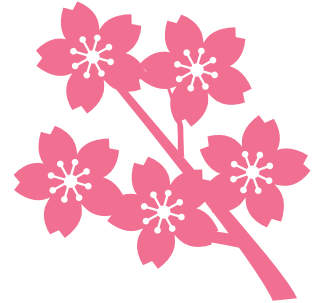




3月号 March 2023

だんだんと春めいてきました。そして日本でも脱コロナに向けて動き始めました。政府は3月13日からマスクの着用について個人の判断に委ねるとの方針を示しました。皆さんは如何ですか？ マスクは外す？ 外さない？
私はしばらくマスク生活を続けようかなと思っています。
とはいえ、以前のように懇親会や会合など、対面でのコミュニケーションの場を気兼ねなく作れるのはすごく嬉しいです。食を通じたコミュニケーションの機会が今後増えることを期待しています。



そんなポジティブな方向に歯止めをかけているのがエネルギーコストの高騰です。私の身近でも、私自身も、そして会社も同様ですが、電気・ガスの料金が過去例のない高騰を続けています。家計を大きく圧迫している中、家庭でまず節約するのは食費になります。コロナの影響が緩和され、これから需要が増える！という時にエネルギーコストの上昇という逆風。

先日ラジオで流れていたのですが、大学などの研究・教育機関でも電気代高騰の影響は大きく、名古屋大学ではこれまで年間20億円だった電気代が、今年は40億円を超えるとの予測になっているとのことでした。もはや研究を継続できる状況ではなく、国益を損なう事態になっているとのことでした。自社も含め、あらゆる企業、業界で影響を受けており、エネルギーの問題は日本国が今真っ先に取り組み、解決していかなければいけない問題だと感じました。

玉葱を取り巻く環境も動きが出てきています。国産は北海道産が当面は主力です。今期は品位、出荷量ともに安定しています。1月、2月はそれ程販売量としては動いていないこともありますが、ほぼ計画通りに推移しているようです。中国産に関しては甘粛省産の在庫が3月一杯ある中で、次産地の雲南省産が順調なこともあり、若干余裕が出てきているとの情報が入っています。

一方、3月からスタート予定のニュージーランド産玉葱は、報道にもありました通り、北島で発生した大規模な洪水の影響とその後のハリケーンの影響を受け、深刻な影響が出ています。玉葱は主産地であるブケコヘ地区、ホークスベイ地区、ネイピア地区が災害の影響を受けており、品質、入荷量ともにニュージーランド産は不安定な流通となる見込みです。特に赤玉葱については加工業務・青果ともにニュージーランド産の依存度が高く、価格に影響が出そうです。代替産地としてはオーストラリア産が入荷予定です。3月以降ニュージーランド産が国内流通の主力となるカボチャは、災害の影響で大きく輸入量が減少する見込みです。既に価格が高騰しており、暫く厳しい状況が続きそうです。

府県産玉葱では2月末より当社でも新玉葱の取扱いがスタートしています。現在は市場品を中心に静岡県産、愛知県産の取扱いをしております。3月中旬頃から九州産が増えてくる見込みです。
当社契約産地の佐賀県産においては、12月頃に低温の影響を受け、更に1月の寒波、降雪の影響で極早生品種の生育が遅れ、サイズ、品質面で影響が出ています。しかし、主力となる早生・中生品種においてはここまで順調に推移しているものと考えています。



唐津 2023年3月1日

< 裏面に続く >

九州地区全体が本格的に出荷スタートとなる3月下旬からは品質・価格・供給量ともよくなっていくと思います。中晩生種については今後の天候となりますので、生育が順調に進んでくれることを期待しています。

価格面については、資材費や人件費の影響、昨年来の高値継続で、例年より相場は高値の推移です。3月下旬から4月にかけて府県産新玉葱の出荷が潤沢になってくれば価格面もひと段落となる予想です。

上記の通り玉葱の流通は、ニュージーランド産玉葱以外は予定通りの推移となりそうです。3月中旬～5月の期間は、加熱に向く北海道産玉葱、サラダに適した府県の新玉葱と、玉葱を様々な用途で楽しめるトップシーズンになります。供給面においては皆さまのご要望にお応えできるように頑張ってお参りますので、是非お問い合わせください！

3月の玉葱を使ったおすすめ料理

玉葱ステーキのポルチャーニソースかけ

シンプルに、玉葱の甘みを引き出したステーキにポルチャーニソースをアクセントにしてみました。膳彩やお酒のあてにもぴったりの一品です。



<材料> 2人前

- ・玉葱 1個
- ・ポルチャーニソース 1/2
- ・玉葱ステーキ 1/2
- ・乾燥ポルチャーニ 9g
- ・戻し汁 100ml
- ・バター 20g
- ・白ワイン 大さじ2
- ・コンソメ(固形) 1個
- ・塩、胡椒、醤油 少々
- ・生クリーム 1パック(200ml程)
- ・牛乳 適量

♪ポイント

コンソメは、顆粒でも良いのですが、固形のタイプを包丁で削って使用した方が味がはっきり決まるように思います。醤油を2、3滴加えることで、さらに深みのある味に仕上がります。

<作り方>

ポルチャーニソース

- 1) ポルチャーニは軽く水洗いし、汚れを取り除き、ぬるま湯につけて戻しておく。(20分～30分)
- 2) 玉葱 1/2 個を薄切りにし、フライパンにバターを溶かし銚色になるまで炒める。
- 3) 戻したポルチャーニを小さめに切り加え、さらに炒める。
- 4) 香付に白ワインを振りかけて、アルコールを飛ばし戻し、戻し汁を加える。
- 5) コンソメ、生クリームを加え、弱火でクツクツとしてきたら、火を止めて粗熱を取りミキサーで攪拌する。
- 6) 再び火にかけ、牛乳を適量加えて、お好みの硬さに調整し、醤油2、3滴と塩こしょうで味を整える。

玉葱ステーキ

- 7) 玉葱 1/2 個をヘタがついたまま半分に切り、油を引いた。フライパンで両面きつね色に焦げ目をつける。
- 8) 白ワイン適量をふりかけ蓋をして4～5分蒸し焼きにする。
- 9) 皿に盛り、温めたポルチャーニソースをかけ、黒胡椒パセリを振りかける。



料理研究家 長尾涼子

「家族がよろこぶごちそう」をコンセプトにレシピ開発。子育て経験を活かした、誰もが作りやすく栄養バランスのよいレシピを得意とする。